KARL LANJRI | GRAPHIC DESIGN · KLANJRI@GMAIL.COM

Puratos
*Partenaire pour l'innovation*

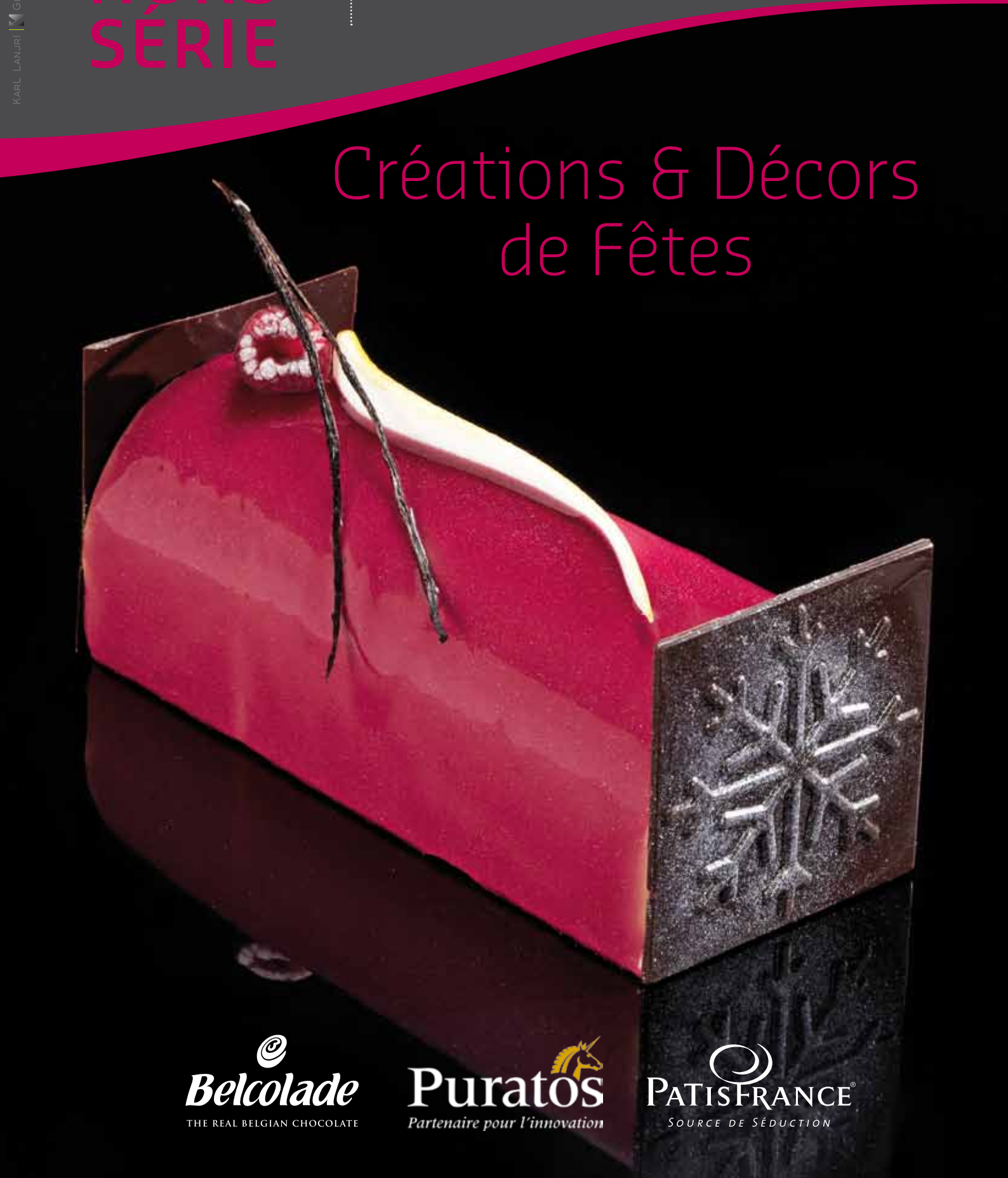
MAGAZINE

# vision

HORS SÉRIE

Suggestions gourmandes pour les boulangers pâtissiers chocolatiers
**Octobre 2013**

# Créations & Décors de Fêtes



Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Puratos
*Partenaire pour l'innovation*

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

*Le visuel est une partie clé dans la décision d'achat d'un consommateur, c'est pourquoi nos démonstrateurs ont imaginé des décors originaux pour sublimer vos créations de Noël avec des associations de saveurs simples pour mettre en avant l'authenticité de vos recettes.*

*A travers ce cahier recette, ils vous révèlent leurs astuces.*

# Créations & Décors de Fêtes

**LA CAGE DE VICTOIRE**
ASTUCE : CAGE EN CHOCOLAT
P 4

**MISS NOËL**
ASTUCE : EMBOUTS DE BÛCHE TACHETÉS
P 16

**BÛCHE CHOCOLAT CAFÉ**
ASTUCE : EMBOUTS DE BÛCHE COLORÉS
P 6

**BÛCHE ANANAS PISTACHE**
P 18

**ELYPSE**
ASTUCE : EMPREINTES DÉCOFONDANT
P 8

**DOUCEUR D'HIVER**
ASTUCE : DÉCOR EN CHOCOLAT ARGENTÉ
P 20

**BÛCHE MARBRÉE**
ASTUCE : GLAÇAGE MARBRÉ
P 10

**ENTREMETS FESTIF**
7 INDIVIDUELS POUR RÉALISER UN ENTREMETS EN FORME D'ÉTOILE
P 22

**DÉLICE D'ALBANE**
ASTUCE : GLAÇAGE MÉTALLISÉ
P 12

**SOIRÉE PÉROU VANILLE**
**PETITE POIRE**
**DAME DE COEUR**
P 24

**COEUR CARAMEL**
ASTUCE : EMBOUTS DE BÛCHE PAILLE
P 14

**MATHILDE**
**MANON**
**FANNY**
P 26


Puratos
*Partenaire pour l'innovation*

# LA CAGE DE VICTOIRE

Par Grégory Geffard - Quantité : pour 2 gouttières de 50 cm

## FONDANT CHOCOLAT

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patis'Cœur Fondant PatisFrance | 1000 |
| Eau | 250 |
| Œufs | 250 |

**Mode opératoire :**

Mélanger les 3 ingrédients au fouet à la main ou au batteur. Verser dans un Flexipan® en plaque. Cuire à 190°C environ 7 min.

## CRÈME BEURRE GRIOTTE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Starfruit Griotte PatisFrance | 270 |
| Lait | 80 |
| Jaunes | 100 |
| Sucre | 80 |
| Beurre pommade | 250 |
| Puratos Classic Cerise | 40 |
| Puratos Deli Cheesecake | 150 |
| Cranberries Séchées PatisFrance | 100 |

**Mode opératoire :**

Blanchir les jaunes et le sucre puis, cuire dans le lait et le Starfruit comme une crème anglaise. Chinoiser et réserver au froid. Laisser refroidir la crème. Monter le beurre en pommade et incorporer la crème au fur et à mesure. Réchauffer la masse si besoin pour éviter un tranchage. Lorsque la crème au beurre est réalisée, incorporer le Classic Cerise. Couler en mini-gouttières de 4 x 50 cm et déposer les cranberries.

## MOUSSE RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 400 |
| Vanille Gousse PatisFrance | 1 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 60 |
| Belcolade Origins Blanc Dominican Republic 31 | 500 |
| Patiscrem PatisFrance montée | 700 |

**Mode opératoire :**

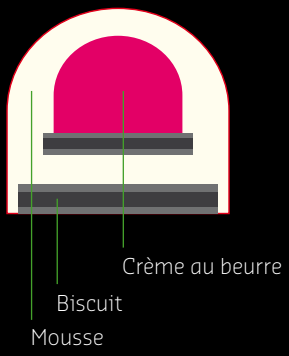
Chauffer la Patiscrem avec la gousse de vanille. Ajouter la Gelée Dessert, puis verser sur le chocolat blanc. Lorsque le mélange est à 30°C, ajouter la crème montée.

## MONTAGE

- Chemiser le moule avec la mousse
- Insérer la mini-gouttière
- Déposer une bande de biscuit de 3,5 cm
- Etaler le reste de mousse
- Obturer avec une bande de biscuit de 7 cm

## FINITION

- Glacer avec le Puratos Miroir Glassage Neutre coloré en rouge
- Déposer une cage en chocolat réalisée avec le Belcolade Blanc Sélection 26% (voir pas à pas)



## Puratos Miroir Glassage Neutre

Glaçage neutre pour bavarois, mousses et entremets. Utilisation à chaud. Parfait pour les surfaces non horizontales.

### Avantages

- Excellente tenue
- Flexibilité du produit : possibilité de créer votre propre glaçage en ajoutant colorant, paillettes, ...
- Stabilité à la congélation / décongélation

***Disponible en seau de 5 kg.***
***DLUO de 12 mois.***

## ASTUCE : CAGE EN CHOCOLAT

Verser votre couverture tempérée sur une feuille PVC de 18 x 18 cm.

Étaler la couverture à la palette.

Avant la cristallisation complète de la couverture, prédécouper des rectangles à l'aide d'un moule inox.

Déposer immédiatement la feuille sur l'extérieur d'une gouttière et laisser cristalliser.

Enlever les rectangles prédécoupés.

Passer au velours blanc.

# BÛCHE CHOCOLAT CAFÉ

Par Sébastien Pierron - Quantité : pour 3 gouttières de 50 cm

## BISCUIT CUILLÈRE
(3 PLAQUES)

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Jaune d'œuf | 230 |
| Sucre | 160 |
| Blanc d'œuf | 230 |
| Sucre | 160 |
| Farine | 300 |
| Lait | 80 |

**Mode opératoire :**

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre au ruban. Dans une seconde cuve, monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre. Mélanger la farine avec les jaunes montés et ajouter le lait. Terminer le mélange avec les blancs montés.
Peser et étaler 400 g de biscuit par plaque.
Cuisson four à sole à 210°C pendant 7 min 30 sec.

## NOUGATINE NOIX
(150 G PAR BÛCHE)

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Sucre | 220 |
| Glucose | 90 |
| Noix | 290 |

**Mode opératoire :**

Cuire le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel. Ajouter les noix concassées, verser le contenu sur plaque puis laisser refroidir. Broyer la nougatine noix afin d'obtenir des petits morceaux.

## MOUSSE CHOCOLAT OXANTI
(500 G PAR BÛCHE)

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Lait | 280 |
| Patiscrem PatisFrance | 280 |
| Jaune d'œuf | 105 |
| Belcolade Noir Oxanti 65% | 460 |
| Patiscrem PatisFrance montée | 810 |

**Mode opératoire :**

Réaliser une crème anglaise puis verser sur le chocolat. Mélanger, réserver. Incorporer la crème montée quand l'anglaise chocolat est à 35°C.

## CHANTILLY CAFÉ
(550 G PAR BÛCHE)

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 1250 |
| Sucre | 620 |
| Gélatine | 7,5 |
| Eau | 45 |
| Puratos Classic Café | 95 |

**Mode opératoire :**

Porter la crème à ébullition. Ajouter le sucre, faire bouillir. Hors du feu, ajouter la gélatine puis le Classic Café. Réserver au réfrigérateur pendant 24h. Foisonner la chantilly et dresser dans la bûche.

## PUNCH CAFÉ

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Eau | 250 |
| Glucose | 250 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 50 |
| Puratos Classic Café | 22 |

**Mode opératoire :**

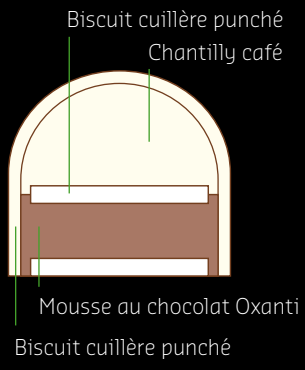
Porter l'eau et le sirop de glucose à ébullition. Ajouter la Gelée Dessert et le Classic Café. Puncher les biscuits avec le sirop chaud.

## MONTAGE

Chemiser le moule à bûche d'une feuille de papier et du biscuit cuillère punché. Dimensions : 17 x 49 cm, poids du biscuit 125 g + 120 g de punch.
Dresser la chantilly café (550 g par moule).
Parsemer la nougatine noix 75 g.
Appliquer un biscuit 5,5 x 49 cm + 60 g de punch. Recouvrir de mousse chocolat (environ 500 g) puis ajouter la nougatine noix (75 g).
Fermer la bûche avec une semelle de biscuit (6,5 x 49cm). Surgeler.

## FINITION

Chauffer le Carat Decorcrem Cacao-Noisette à 40°C et glacer la bûche.
Décorer avec la chantilly café puis parsemer de nougatine noix.
Appliquer les embouts de bûche.



## Puratos Carat Decorcrem Cacao-Noisette

Crème de décor utilisée pour des applications à température ambiante, au frais ou en surgélation. Elle permet : le glaçage d'Opéras, donuts, cakes moelleux et autres entremets ainsi que l'enrobage de biscuits ou de cakes.

### Avantages

- Texture très crémeuse et souple, qui ne colle pas
- Légère brillance du produit fini
- Bon goût Cacao-noisette (18% cacao – 3% noisette)
- Facile d'utilisation (pas de tempérage, chauffée à 40°C)
- Bonne tranchabilité
- Pas de craquelure

***Disponible en seau de 4 kg.***
***DLUO de 9 mois.***

## ASTUCE : EMBOUTS DE BÛCHE COLORÉS

Utiliser les embouts de bûche Belcolade Froissés et la Poudre de Cacao Belcolade code N3270002788.

Appliquer le cacao sur l'embout avec un pinceau.

# ELYPSE

Par Jonathan Mougel - Quantité : pour 2 gouttières de 50 cm

## JOCONDE NOISETTE

(1 PLAQUE 40/60)

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Noisette Poudre Brute PatisFrance | 220 |
| Sucre glace | 180 |
| Trimoline | 30 |
| Œufs | 300 |
| Farine | 60 |
| Beurre | 50 |
| Blancs d'œuf | 190 |
| Sucre | 30 |

**Mode opératoire :**

Monter la noisette, le sucre glace, la trimoline, les œufs et la farine. Faire fondre le beurre puis monter les blancs et le sucre. Mélanger les blancs + sucre avec le premier mélange monté et ajouter le beurre délicatement.
Coucher sur plaque 40/60 cm et cuire à 210ºC environ 8 min.

## CRÉMEUX CITRON -PAMPLEMOUSSE

(2 INSERTS DE 5,5 CM DE LARGE)

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Starfruit Citron PatisFrance | 200 |
| Jus de pamplemousse | 110 |
| Sucre | 150 |
| Œufs | 150 |
| Jaunes | 102 |
| Beurre | 210 |
| Gelée Dessert | 36 |

**Mode opératoire :**

Cuire les 5 premiers ingrédients à 85ºC et incorporer la gelée, puis mélanger. Ajouter le beurre puis mixer. Couler sur le biscuit Joconde, placer un autre biscuit et surgeler.

## CROUSTILLANT PRALIFIZZ CITRON

(2 INSERTS DE 5,5 CM DE LARGE)

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Pralifizz PatisFrance | 250 |
| Aiguillettes de Citron PatisFrance | 50 |

**Mode opératoire :**

Mélanger les ingrédients ensemble.

## MOUSSE VANUATU

(900 G PAR GOUTTIÈRE)

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 400 |
| Gélatine | 8 |
| Belcolade Origins Lait Vanuatu 44 | 600 |
| Patiscrem PatisFrance Montée | 800 |

**Mode opératoire :**

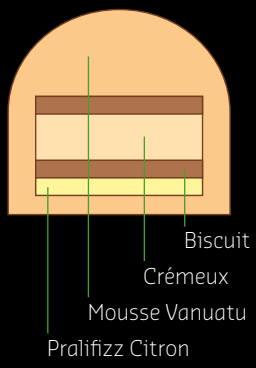
Chauffer la crème à 85ºC et incorporer la gélatine ramollie.
Verser sur le chocolat puis mixer.
Ajouter la crème montée lorsque le mélange est à 35ºC.

## MONTAGE

Poser une feuille de joconde dans un cadre à tarte de 11 cm par 50 cm, couler 900 g de crème citron-pamplemousse et poser l' autre feuille de biscuit puis surgeler. Lisser le Pralifizz citron sur cet insert surgelé. Mouler la mousse lait dans le moule lisse à bûche et appliquer l'insert surgelé.

## FINITION

Décorer la bûche avec le DécoFondant PatisFrance coloré en jaune , appliquer les embouts de bûches en Belcolade Blanc Sélection.



## DécoFondant PatisFrance

Fondant spécial décoration.

### Avantages

- Le meilleur rapport tenue et goût
- Spécifiquement créé pour recouvrir des wedding cakes ou gâteaux festifs.
- Stable à la congélation/ décongélation

***Disponible en carton de 5 kg.***
***DLUO de 12 mois.***

## ASTUCE : EMPREINTES DÉCOFONDANT

Etaler finement le DécoFondant entre 2 feuilles guitares entre 2 à 3 mm d'épaisseur.

Presser légèrement à l'aide d'emportes pièces de différentes tailles.

Découper à l'aide d'un gabarit 18 correspondant à la taille de la bûche (pour une bûche standard : 18 x 50).

Recouvrir la bûche puis faire adhérer le DécoFondant sur la bûche.

# BÛCHE MARBRÉE

Par Sébastien Pierron - Quantité : pour 3 bûches (type de moule carré, dimensions 56,5x8x7 cm)

## BISCUIT CHOCOLAT

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Noisettes Poudre PatisFrance | 170 |
| Sucre glace | 290 |
| Jaune d'œufs | 120 |
| Œufs | 120 |
| Blancs d'œufs | 300 |
| Sucre | 120 |
| Farine | 100 |
| Belcolade Cacao Poudre | 100 |
| Beurre | 100 |
| Noisettes Hachées PatisFrance | 160 |

**Mode opératoire :**

Monter au batteur avec un fouet les quatre premiers ingrédients ensemble. Monter les blancs d'œufs puis serrer avec le sucre semoule.
Incorporer une partie des blancs d'œufs montés dans le premier mélange puis ajouter la farine, le cacao tamisé, le beurre fondu et le reste des blancs d'œufs.
Peser et étaler 710 g par plaques, parsemer les éclats de noisette sur le biscuit. Cuire dans un four ventilé 220°C pendant 7 min environ, buée fermée.

## ANGLAISE VANILLE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 1080 |
| Lait | 430 |
| Gousse de Vanille PatisFrance | 4 |
| Jaunes d'œufs | 300 |
| Sucre | 200 |
| Gélatine | 15 |
| Eau | 70 |

**Mode opératoire :**

Réaliser la crème anglaise. En fin de cuisson ajouter la gélatine hydratée. Couler l'anglaise sur un Flexipan® à rebords. Surgeler. Détailler des bandes de 55 x 5 cm. Poser les bandes d'anglaise sur les bandes de biscuit, puis empiler le tout. Réserver.

## NOUGATINE AMANDE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Beurre | 155 |
| Glucose | 60 |
| Sucre semoule | 180 |
| Pectine NH PatisFrance | 3 |
| Amandes Effilées PatisFrance | 215 |

**Mode opératoire :**

Porter à ébullition le mélange beurre-glucose. Ajouter hors du feu le mélange sucre et pectine. Remettre sur le feu, donner une ébullition puis ajouter les amandes effilées. Verser la totalité sur un Silpat® et passer au four à 200°C jusqu'à l'obtention d'une belle caramélisation. Casser des morceaux de nougatine à incorporer dans le montage de l'entremets. Prendre 100 g par bûche.

## MOUSSE CHOCOLAT

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Lait 1/2 écrémé | 620 |
| Patiscrem PatisFrance montée | 1240 |
| Gélatine poudre | 21 |
| Eau | 125 |
| Belcolade Lait Sélection 34% sans sucre ajouté | 1000 |

**Mode opératoire :**

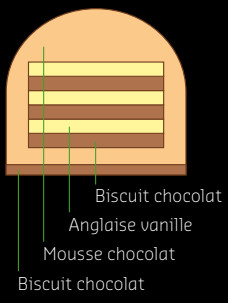
Porter le lait à ébullition. Ajouter la gélatine hydratée. Verser le tout sur la couverture. Terminer le mélange avec la crème montée quand le chocolat est à 30°C.

## GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance | 1200 |
| Puratos Miroir Glassage Neutre | 250 |
| Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance | Q.S. |

**Mode opératoire :**

Mélanger les deux glacages, chauffer le tout à 40°C. Mixer. Chauffer le miroir plus blanc, qui servira à réaliser le marbrage a l'aide d'un cornet.



## Miroir Plus Chocolat Noir PatisFrance

Glaçage prêt à l'emploi au chocolat noir Belcolade

### Avantages

- Contient 21% de chocolat noir Belcolade
- Idéal pour le glaçage complet de vos entremets
- Prêt à l'emploi, facilité d'utilisation à chaud
- Très bonne tenue dans le temps
- Stable à la congélation et à la décongélation
- Ne blanchit pas à la surgélation
- Permet de réaliser des décors précis

***Disponible en seau de 5 kg.***
***DLUO de 12 mois.***

## ASTUCE : GLAÇAGE MARBRÉ

Déposer du Glassage Noir dans un cul de poule et mettre le Miroir Plus Chocolat Blanc dans un cornet. Chauffer le Glassage Noir à 35-40°C et le Miroir Plus Chocolat Blanc à 30°C.

Glacer la bûche avec le Glassage Noir.

Déposer un trait de Miroir Plus Chocolat Blanc au cornet.

Faites un aller-retour avec la spatule pour obtenir le marbrage.

# DÉLICE D'ALBANE

Par Gregory Geffard - Quantité : pour 2 gouttières de 50 cm

## PAIN D'ÉPICES

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patis'Pain d'Epices PatisFrance | 600 |
| Miel Milles Fleurs | 560 |
| Eau | 320 |

**Mode opératoire :**

Mélanger les 3 ingrédients pendant 3 min à la feuille à vitesse moyenne.
Couler en cadre 40/60 cm.
Cuisson 150°C environ 20 min en four ventilé.
Découper des bandes de 6 cm par 49 cm.

## PANACOTTA MIEL

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 700 |
| Miel | 170 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 80 |

**Mode opératoire :**

Chauffer les 3 ingrédients à 50°C.
Couler en mini gouttière 4 cm par 50 cm (extérieur) et surgeler.

## COULIS CASSIS

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Starfruit Cassis PatisFrance | 400 |
| Sucre | 60 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 60 |

**Mode opératoire :**

Chauffer les 3 ingrédients à 40°C.
Couler sur la Panacotta et surgeler.

## MOUSSE VANUATU

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 500 |
| Belcolade Origins Lait Vanuatu 44% | 600 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 60 |
| Patiscrem PatisFrance montée | 700 |

**Mode opératoire :**

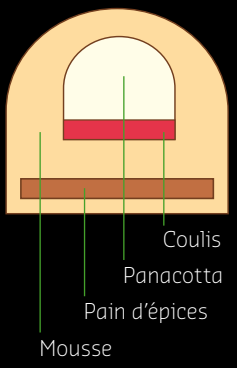
Faire chauffer la crème puis y dissoudre la Gelée Dessert.
Incorporer ensuite le chocolat pour réaliser une ganache.
Après refroidissement, à environ 35°C, incorporer la crème montée.

## MONTAGE

- Chemiser le moule avec la mousse
- Déposer l'insert
- Refermer avec la mousse
- Obturer avec une bande de biscuit

## FINITION

- Glacer avec le Puratos Miroir Glassage Neutre coloré en violet pailleté
- Déposer une flamme en DécoFondant PatisFrance



## Patis'Pain d'Epices PatisFrance

Préparation pâtissière pour pains d'épices. Faites revivre les souvenirs gourmands de vos clients !

### Avantages

- Un gain de temps pour la fabrication avec seulement 3 pesées
- Une seule préparation pour réaliser différentes sortes de pains d'épices (type cake, décor, nonette, ...)
- Un dosage d'épices équilibré (cannelle, badiane, clous de girofle et cardamome)
- Une texture moelleuse et fondante pour votre pain d'épices
- Une longue conservation du produit fini
- En respectant la recette indiquée, vous pouvez utiliser l'appellation "pain d'épices au miel" ou "pain d'épices de Dijon".

***Disponible en sac de 5 kg.***
***DLUO de 9 mois.***

## ASTUCE : GLAÇAGE MÉTALLISÉ

Pour obtenir un glaçage rose métallisé, vous aurez besoin de 3 différents colorants : poudre scintillante, un colorant violet et un colorant rouge.

Réaliser votre mélange des deux colorants, puis hydrater légèrement.

Mélanger puis ajouter la poudre scintillante. Mélanger légèrement.

Ajouter une faible quantité de Puratos Miroir Glassage Neutre pour détendre le colorant.

Une fois le colorant détendu, ajouter une masse plus importante de glaçage pour obtenir la quantité voulue.

# CŒUR CARAMEL

Par Jonathan Mougel - Quantité : pour 2 gouttières de 50 cm

## BISCUIT TENDRE CHOCOLAT ET FRUITS SECS

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Lait | 75 |
| Beurre | 85 |
| Belcolade Ebony 96,5% | 40 |
| Farine | 115 |
| Jaunes d œufs | 140 |
| Oeufs | 85 |
| Blancs d'œufs | 210 |
| Sucre | 100 |
| Noisettes Effilées PatisFrance | 100 |
| Amandes Bâtonnets PatisFrance | 150 |
| Pistache Poudre PatisFrance | 50 |

**Mode opératoire :**

Faire bouillir le beurre et le lait, ajouter la farine et déssecher comme une pâte à choux.
Ajouter l'Ebony fondu, les jaunes et les œufs.
Monter les blancs et le sucre en meringue et mélanger les deux masses.
Coucher en plaque 40/60 et saupoudrer d'un mélange de fruits secs (amandes Bâtonnets, noisettes effilées, pistache poudre).
Cuire à 170°C environ 20 minutes.

## CRÉMEUX CHOCOLAT CARAMEL (2 INSERTS)

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 500 |
| Lait | 500 |
| Jaunes d'œufs | 100 |
| Sucre | 160 |
| Belcolade Sélection Lait Caramel 35 | 925 |
| Belcolade Beurre de cacao | 90 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 40 |

**Mode opératoire :**

Cuire les 4 premiers ingrédients à 85°C et chinoiser sur le chocolat et le beurre de cacao.
Mixer puis ajouter la Gelée Dessert.
Couler en insert à bûche.

## MOUSSE VANILLE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Lait | 500 |
| Sucre | 100 |
| Jaunes d'œufs | 120 |
| Vanille Gousse PatisFrance | 1 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 70 |
| Patiscrem PatisFrance Montée | 800 |

**Mode opératoire :**

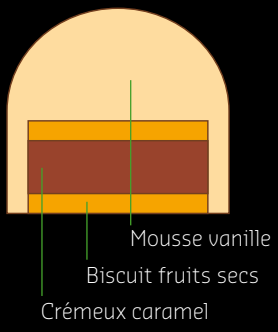
Cuire les 4 premiers ingrédients à 85°C. Ajouter la Gelée Dessert et refroidir à 25°C. Ajouter la crème montée et garnir la bûche.

## MONTAGE

Déposer de la mousse vanille dans la gouttière à mi hauteur et remonter les bords.
Ajouter une bande de biscuit de 50 cm sur 4 cm, recouler un peu de mousse, positionner l'insert et recouler de la mousse jusqu'à 0,5 cm du bord.
Finir avec la semelle de biscuit.

## FINITION

Glacer la bûche avec le Puratos Miroir Glassage Neutre chauffé à 38°C.
Déposer les embouts de bûche réalisés avec du Belcolade Noir Extra 57,5%.




## Fruits secs PatisFrance

Amandes, noisettes et pistaches.

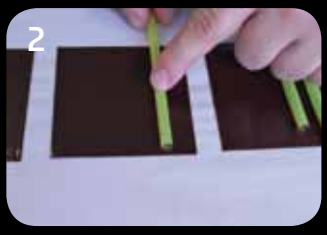
### Avantages

- Garanties 100% « pur fruit de l'amandier, noisetier et pistachier »
- Des origines rigoureusement sélectionnées pour leurs qualités gustatives
- Amandes d'Espagne ou de Californie, Pistache d'Iran, noisette de Turquie ou du piémont en Italie
- Nos fruits secs sont cueillis en parfait état de maturité, calibrés, triés et transformés dans notre usine dans les Vosges
- Une qualité des produits très contrôlée : les pistaches noisettes et amandes sont émondées au dernier moment pour fabriquer la poudre, les bâtonnets etc. (la peau protégeant le fruit plus longtemps).

***Disponible en sachet de 1 kg jusqu'à 25 kg en carton.***
***DLUO de 12 mois.***

## ASTUCE : EMBOUTS DE BÛCHE PAILLE

Tremper la moitié d'une paille dans votre couverture Belcolade tempérée.




Déposer la paille sur l'embout de bûche. Laisser cristalliser.

Pincer légèrement la paille pour l'extraire.

Possibilité de colorer l'embout de bûche avec du beurre de cacao à 27°C.

# MISS NOËL

Par Bertrand Balay - Quantité : pour 3 gouttières de 50 cm.

## MADELEINE CHOCOLAT

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patis'Madeleine PatisFrance | 500 |
| Œufs | 320 |
| Huile | 185 |
| Belcolade Noir Ebony 96% | 70 |

**Mode opératoire :**

Mélanger 4 min au batteur avec une feuille, le Patis'Madeleine, l'eau et l'huile. Ajouter ensuite le Belcolade Noir Ebony. Dresser dans un cadre 40 X 60. (750g / feuille). Cuire à 220ºC pendant 13 min. Détailler des bandes de 4 cm de large pour l'insert et de 6 cm de marge pour la semelle.

## CRÈME TONKA

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 950 |
| Fève de Tonka | 6 |
| Sucre semoule | 190 |
| Jaune d'œuf | 340 |
| Gélatine Poudre PatisFrance | 18 |
| Eau | 110 |
| Patiscrem fouettée PatisFrance | 300 |

**Mode opératoire :**

La veille, faire chauffer la crème jusqu'à frémissement puis ajouter les fèves de Tonka concassées. Filmer et réserver au frais. Le lendemain, réaliser une crème anglaise en cuisant à 85ºC, les jaunes, la crème, les fèves de Tonka et le sucre. En fin de cuisson, passer au chinois la crème afin de retirer tous les morceaux de fèves. Ajouter à chaud la masse de gélatine (gélatine poudre + eau). Une fois l'anglaise tempérée, incorporer la crème fouettée. Couler à 600 g de bavaroise dans 3 gouttières à insert. Obturer l'insert avec un biscuit madeleine chocolat.

## MOUSSE CHOCOLAT PÉROU

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Sirop à 30ºB | 280 |
| Jaune d'œuf | 180 |
| Belcolade Origins Noir Peru 64 | 560 |
| Patiscrem PatisFrance | 1150 |

**Mode opératoire :**

Chauffer à 85ºC dans une casserole les jaunes et le sirop à 30ºB. Monter au batteur cet appareil à bombe. Mélanger dans un second temps, l'appareil à bombe, la couverture fondue et la crème fouettée.

## GANACHE CHOCOLAT

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Belcolade Noir Extra 57,5% | 500 |
| Patiscrem PatisFrance | 500 |

**Mode opératoire :**

Faire fondre la couverture noire et ajouter la crème fraiche tempérée. Remuer énergiquement au départ du mélange pour avoir une belle liaison.

## COMPOTÉE DE FRAMBOISE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Framboise Pépins PatisFrance | 360 |

**Mode opératoire :**

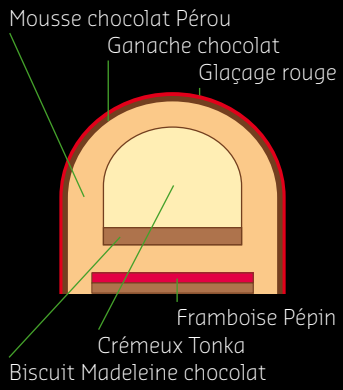
Dresser sur chaque semelle de biscuit madeleine chocolat 120 g de framboise pépin.

## MONTAGE

Chemiser les gouttières avec une feuille guitare préalablement recouverte d'une fine couche de ganache chocolat noir. Couler la mousse chocolat Pérou (700g/gouttière), puis déposer l'insert de bavaroise Tonka. Finir de remplir la gouttière avant de la fermer avec le biscuit madeleine chocolat. Réserver au congélateur.

## FINITION

Pour réaliser le décor "ZIP", faire un gabarit en forme de triangle en Decofondant PatisFrance qui nous servira à ne pas glacer une partie de la bûche. Glacer la bûche avec le Puratos Miroir Glassage Neutre initialement coloré en rouge. Retirer le gabarit après glaçage. Ajouter les embouts de bûche rouges confectionnés avec du Belcolade Blanc Sélection 30%. Détailler un Zip et des étoiles en DécoFondant PatisFrance pour la finition du décor.




## Patis'Madeleine PatisFrance

Préparation pâtissière pour madeleines, biscuits madeleine et gaufres.

### Avantages

- Utilisation facile et réussite garantie :
  - 3 pesées
  - temps de réalisation rapide
  - taux de réussite maximum
  - qualité constante (bosse bien régulière)
- Technologie Acti-Fresh : conservation optimisée par rapport à une recette traditionnelle
- Permet l'appellation « Madeleine au Beurre »

***Disponible en sac de 5 kg.***
***DLUO 9 mois.***

## ASTUCE : EMBOUTS DE BÛCHE TACHETÉS

Pulvériser à basse pression, sur les plaques d'embouts de bûche Belcolade code N3270002788, du beurre de cacao mélangé à de l'oxyde de titane.

Ensuite pulvériser à pression normale du beurre de cacao coloré en rouge. Laisser figer le beurre de cacao avant de mouler les embouts avec votre couverture Belcolade tempérée.

# BÛCHE ANANAS PISTACHE

Par Stéphane Leroux MOF Pâtissier - Quantité : pour 2 gouttières à bûche

## CRÈME D'ANANAS
(POUR 2 INSERTS DE BÛCHES)

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Starfruit Ananas PatisFrance | 600 |
| Sucre semoule | 100 |
| Jaunes d'œufs | 150 |
| Gélatine feuille | 10 |
| Beurre | 80 |

**Mode d'emploi :**

Mélanger dans une casserole la purée d'ananas avec le sucre et les jaunes d'œufs, puis faire chauffer jusqu'à petite ébullition en mélangeant de façon continuelle. Ajouter ensuite la gélatine préalablement ramollie à l'eau froide, passer le tout au chinois et laisser refroidir jusqu'à 35ºC couvert d'un film plastique. Incorporer le beurre et mélanger le tout au mixeur à mains.
Verser ensuite cette crème dans des formes à inserts de bûches. Appliquer enfin une bande de biscuit Joconde de même dimension et congeler le tout à 30ºC.

## COMPOTE D'ANANAS

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Ananas Victoria frais haché | 570 |
| Starfruit Ananas PatisFrance | 240 |
| Sucre semoule | 100 |
| Gélatine feuille | 6 |
| Vanille Gousse PatisFrance | 10 |

**Mode d'emploi :**

Mélanger dans une casserole les ananas finement hachés avec la purée d'ananas, le sucre et la gousse de vanille fendue grattée. Porter le tout à ébullition et faire légèrement réduire l'ensemble.
Ajouter après cuisson la gélatine ramollie à l'eau froide et verser le tout dans un bol couvert d'un film plastique. Après refroidissement, verser ce mélange sur les inserts de crème ananas. Disposer ensuite directement dessus une bande de biscuit de même dimension. Congeler et réserver à -30ºC.

## DACQUOISE PISTACHE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Blancs d'œufs | 360 |
| Sucre semoule | 160 |
| Amande Poudre PatisFrance | 200 |
| Pistache Poudre PatisFrance | 120 |
| Sucre glace | 250 |
| Farine | 60 |

**Mode d'emploi :**

Dans la cuve d'un batteur muni d'un fouet, monter les blancs avec le sucre semoule. Incorporer ensuite avec une Maryse le sucre glace, la farine et poudre d'amandes, le tout tamisé. Dresser ensuite le biscuit à la poche ou au chablon sur plaque de cuisson munie d'une feuille siliconée. Sucrer deux fois avant de cuire. Cuisson à 180ºC au four ventilé durant 15 à 20 minutes.

## MOUSSE PISTACHE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Praliné Pistache 52% PatisFrance | 200 |
| Praliné Amandes 50% Belcolade | 200 |
| Lait entier | 200 |
| Lait d'amande | 70 |
| Gélatine feuille | 12 |
| Patiscrem fouettée PatisFrance | 600 |

**Mode d'emploi :**

Mélanger dans un bol le praliné pistache, le praliné amande, le lait et le lait d'amande, puis faire légèrement tiédir l'ensemble à 32ºC.
Ajouter ensuite la gélatine fondue et chinoiser le tout.
Incorporer ensuite la crème fouettée en mélangeant à l'aide d'une Maryse.
Utiliser directement la mousse pour le montage.

**Montage :**

Couler la mousse pistache dans les moules à bûches muni d'une feuille de rhodoïd.
Insérer ensuite directement les inserts surgelés et appuyer dessus jusqu'à ce que la mousse pistache remonte au bord de la gouttière.
Remettre un peu de mousse pistache et déposer une bande de dacquoise pistache avant de congeler à – 30ºC.

## CRUMBLE NOISETTES

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Beurre froid | 180 |
| Sucre semoule | 200 |
| Noisette Poudre PatisFrance | 100 |
| Amande Poudre PatisFrance | 100 |
| Farine | 240 |
| Sel | 8 |

**Mode d'emploi :**

Mettre tous les ingrédients précités dans la cuve d'un batteur et mélanger l'ensemble à l'aide de la feuille sans pétrir.
Faire ensuite une abaisse de 5 mm entre deux feuilles de papier.
Découper des bandes de même dimension que les bûches et cuire à 160ºC jusqu'à coloration blonde.
Passer au beurre de cacao chaud dès la sortie du four et réserver les fonds au sec avant utilisation.

## GLAÇAGE PISTACHE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Lait entier | 150 |
| Glucose | 250 |
| Belcolade Blanc Selection 30% | 500 |
| Gélatine en feuilles | 15 |
| Miroir Neutre PatisFrance | 500 |
| Blanc de titane | 2 |
| Pâte de pistache | 150 |

**Mode d'emploi :**

Verser dans une casserole le lait et le glucose puis porter à ébullition. Verser ensuite directement sur le chocolat blanc Sélection.
Ajouter ensuite la gélatine fondue et le glaçage Miroir Neutre à froid et enfin la pâte de pistache et le blanc de titane. Mélanger le tout au mixeur à mains et passer au chinois.
Réserver au frais (+ 4ºC) jusque prise complète avant utilisation. Pour glacer les bûches, faire fondre doucement le glaçage au micro-ondes en prenant soin de ne pas dépasser les 35ºC.
Utiliser ensuite sur support congelé.
Déposer ensuite les bûches sur les bandes de crumble cuit et les décorer avec des carrés de chocolat au lait Sélection.
Pistoler le tout au beurre de cacao vert et jaune.

## Praliné Pistache PatisFrance

### Avantages

- A base de 52% de pistaches, pur fruit du pistachier
- Ce praliné est fabriqué sur ligne reproduisant une méthode artisanale, ce qui lui confère une texture particulière et un goût intense.
- Une couleur verte naturelle obtenue grâce aux pistaches

***Disponible en seau de 1.5 kg.***
***DLUO de 12 mois.***

Stéphane Leorux
Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier.

# DOUCEUR D'HIVER

Par Bertrand Balay - Quantité : pour 1 cadre de 40 x 60 cm et 5 cm de haut

## CROUSTILLANT AMANDE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Beurre | 250 |
| Sucre roux | 160 |
| Sirop de Glucose PatisFrance | 160 |
| Farine | 100 |
| Amande effilée PatisFrance | 400 |

**Mode opératoire :**

Réaliser un premier mélange au batteur à la feuille avec le beurre, le sucre roux, le sirop de glucose et la farine. Une fois que le mélange est homogène ajouter en dernier les amandes éffillées (pour ne pas trop les broyer au batteur). Etaler cette recette à l'aide d'un rouleau entre 2 feuilles sulfurisées aux dimensions 40X60. Cuire à 160°C jusqu'à légère caramélisation.

## COMPOTÉE DE FRUITS AU BALSAMIQUE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Puratos Topfil Pomme en dés | 750 |
| Puratos Topfil Poire en cubes | 750 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 120 |
| Cranberries séchées PatisFrance | 350 |
| Pruneau | 300 |
| Vinaigre Balsamique | 30 |

**Mode opératoire :**

Chauffer à 40°C le mélange Topfil pomme et poire afin de pouvoir ajouter la Gelée Dessert. Une fois la Gelée Dessert incorporée, ajouter les cranberries, les pruneaux en petits morceaux et le vinaigre balsamique. Etaler cette compotée de fruits entre les 2 feuilles de biscuit moelleux. Réserver ce premier montage au congélateur.

## MOUSSE FROMAGE FRAIS

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Lait | 500 |
| Gelée Dessert PatisFrance | 80 |
| Puratos Deli Cheesecake | 2000 |
| Patiscrem PatisFrance | 650 |

**Mode opératoire :**

Chauffer à 40°C le lait afin de pouvoir ajouter la Gelée Dessert. Une fois la Gelée Dessert dissoute, incorporer le Déli Cheesecake. Finir le mélange en ajoutant la crème montée.

## BISCUIT MOELLEUX ORANGE ET 4 ÉPICES

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Puratos Tegral Yellow Moist Cake | 1000 |
| Eau | 200 |
| Huile | 400 |
| Œuf | 400 |
| Puratos Classic Orange | 60 |
| 4 épices | QS |

**Mode opératoire :**

Mélanger tous les ingrédients ensemble à l'aide d'un batteur et de la feuille. Mélanger 4 minutes à vitesse moyenne. Dresser 2 feuilles de biscuit à 900 g chacune dans des cadres 40x60. Cuire à 210°C pendant 8 min.

## MONTAGE

Réaliser le montage dans un cadre 40X60.
Déposer au fond le croustillant amande, puis déposer sur celui-ci un peu de mousse fromage frais afin de coller votre insert de biscuit moelleux et de compotée de fruits au balsamique.
Finir de lisser le cadre avec la mousse de fromage frais.

## FINITION

Pulvériser sur le cadre congelé un appareil à pistolet blanc (50% Belcolade Beurre de Cacao + 50% de Belcolade Blanc Sélection).
Déposer sur chaque entremets un grillage de chocolat argenté réalisé avec du Belcolade Noir Extra 57,5% (cf astuce décor).

## Puratos Deli Cheesecake

Préparation prête à l'emploi à base de fromage frais pour réaliser des mousses au fromage frais et des cheesecakes.

### Avantages

- Préparé avec 30 % de fromage frais
- Goût naturel et frais
- Aspect, sensation en bouche & texture proches des recettes traditionnelles à base de fromage frais
- Stable à la congélation / décongélation
- Peut être stocké à température ambiante quand le seau n'est pas ouvert

***Disponible en seau de 5 kg.***
***DLUO de 6 mois.***

## ASTUCE : DÉCOR EN CHOCOLAT ARGENTÉ

Réaliser un grillage avec la couverture Belcolade tempérée sur une feuille PVC / guitare.

Avant cristallisation totale, détailler des pièces de la dimension souhaitée.

Pulvériser un mélange alcool à 90° et poudre scintillante argent.

Joyeuses Fêtes

# ENTREMETS FESTIF

Par Sébastien Pierron

## BISCUIT MADELEINE PISTACHE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Œufs | 170 |
| Sucre | 130 |
| Farine | 150 |
| Poudre à Lever Volcano PatisFrance | 5 |
| Beurre | 120 |
| Lait | 80 |
| Puratos Summum Pistache | 50 |

**Mode opératoire :**

Monter les œufs et le sucre ensemble. Faire fondre le beurre bien chaud puis ajouter le lait et le Summum Pistache. Tamiser la farine et la Volcano ensemble. Mélanger la farine tamisée avec les œufs montés. Terminer la préparation avec le mélange beurre, lait et Summum. Etaler la totalité sur un Flexipan® à rebords. Cuire en four à sole à 210ºC pendant 10 min environ. Faire refroidir le biscuit, puis le déposer dans le fond d'un cadre 40 x 60 cm. Réserver.

## CROUSTILLANT PISTACHE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Praliné Pistache PatisFrance | 375 |
| Pâte de pistache | 125 |
| Belcolade Beurre de Cacao | 60 |
| Crousticrep Blond PatisFrance | 120 |
| Pistaches Hacheés Grillées PatisFrance | 60 |

**Mode opératoire :**

Fondre le beurre de cacao à 40ºC, verser sur le praliné et la pâte de pistache. Mélanger puis ajouter le Crousticrep Blond et les Pistaches Hachées Grillées.
Etaler le tout sur une plaque 40 x 60 cm. Réserver.

## Belcolade Oxanti 65%

Chocolat noir d'origine Equateur avec 65% de cacao

### Profil aromatique :

Un chocolat doux et fruité

### Fluidité :

Une fluidité idéale pour vos pâtisseries, intérieurs de bonbons et tablettes. A la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

### Tempérage :

Fondre à 45-50ºC, refroidir à 27ºC, travailler à 31-31.5ºC

***Disponible en sac de 15 kg.***
***DLUO de 24 mois.***

## CONFIT GRIOTTE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Starfruit Griotte PatisFrance | 485 |
| Trimoline | 56 |
| Pectine NH PatisFrance | 6 |
| Sucre | 56 |

**Mode opératoire :**

Porter le Starfruit et la trimoline à ébullition. Ajouter le mélange sucre-pectine. Donner une ébullition puis couler sur plaque. Laisser refroidir.
Mettre le confit dans un cul de poule, puis mixer. Verser la totalité sur le biscuit pistache, lisser, puis réserver.

## BAVAROISE PISTACHE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Lait 1/2 écrémé | 600 |
| Jaunes d'œuf | 200 |
| Sucre | 240 |
| Gélatine | 10 |
| Eau | 60 |
| Pâte de pistache | 108 |
| Patiscrem PatisFrance montée | 750 |

**Mode opératoire :**

Réaliser une crème anglaise. En fin de cuisson, ajouter la gélatine et la pâte de pistache. Réserver au frais. Terminer le mélange avec la crème montée quand l'anglaise est à 27ºC. Verser la bavaroise dans le cadre sur le confit, lisser, puis surgeler.

## MOUSSE OXANTI

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Lait | 470 |
| Sucre | 70 |
| Jaunes d'œuf | 140 |
| Gélatine en poudre | 11 |
| Eau | 65 |
| Belcolade Oxanti 65% | 265 |
| Patiscrem PatisFrance montée | 1000 |

**Mode opératoire :**

Réaliser la crème anglaise, ajouter la gélatine en fin de cuisson. Verser sur le chocolat. Mélanger, puis réserver. Terminer le mélange avec la crème montée quand l'anglaise chocolat est à 30ºC.

## GLAÇAGE NOIR

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Puratos Miroir Glassage Noir | Q.S. |

**Mode opératoire :**

Chauffer le glaçage à 40ºC, mixer, puis glacer les pièces.

## GLAÇAGE VERT

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Miroir Plus Chocolat Blanc PatisFrance | 800 |
| Puratos Miroir Glassage Neutre | 200 |
| Colorant vert | Q.S. |

**Mode opératoire :**

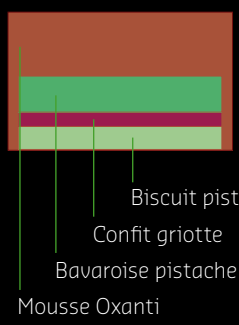
Mélanger les deux glaçages puis chauffer la préparation à 40ºC, ajouter le colorant vert puis mixer. Glacer les pièces.

## MONTAGE

Montage à l'envers. Filmer les cercles: 1 rond qui servira de centre puis 6 en forme de goutte d'eau, les disposer sur une plaque. Verser la mousse chocolat noir puis détailler l'insert pistache griotte de la forme du petit gâteau puis l'insérer dans la mousse noire. Surgeler.

## FINITION

Démouler les petites pièces, glacer 3 gouttes d'eau en noir et 3 gouttes d'eau avec le glaçage vert. Pour le rond central, utiliser les 2 glaçages. Reconstituer l'entremets, le petit gâteau rond au centre puis alterner une goutte d'eau noire et une goutte d'eau verte. Décorer les gouttes d'eau noires avec une framboise et les gouttes d'eau vertes avec le croustillant pistache.




## ASTUCE : 7 INDIVIDUELS POUR RÉALISER UN ENTREMETS EN FORME D'ÉTOILE

Pour réaliser cet entremets festif, utiliser des moules en forme de goutte 8 x 5 x 4 cm (réf Matfer 375021) et un rond central 6.5 x 4 cm (réf Matfer 375072).

## Carat Nutolade

Fourrages à base de cacao et de noisettes pour application en pâtisserie, boulangerie et chocolat.

### Avantages

- Fourrage cacao avec 13% de noisette
- S'applique avant ou après cuisson :
- Stable à la cuisson, idéal pour les viennoiseries
- Facilement tartinable pour les crêpes ou les gaufres
- Bon goût cacao noisette, se rapproche de celui de la célèbre pâte à tartiner.

***Disponible en seau de 4 kg. DLUO de 9 mois.***

## Puratos Classic Vanille

Préparation concentrée aromatique sans morceaux.

### Avantages

- Contient des graines de vanille
- Contient un extrait naturel de vanille
- Coloration naturelle
- Texture homogène et facile à travailler
- Produit de qualité constante
- Stable en cuisson et décongélation
- Stockage tête vers le bas pour une utilisation optimisée
- Forme plus ergonomique pour une meilleure prise en main
- Bouchon anti-goutte

***Disponible en bouteille tête en bas de 1 kg. DLUO de 18 mois.***

# SOIRÉE PÉROU VANILLE

Par Grégory Geffard - Quantité : environ 50 pièces

### PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Farine | 430 |
| Beurre | 225 |
| Sucre | 220 |
| Œufs | 120 |
| Belcolade Cacao Poudre | 70 |

**Mode opératoire :**

Mélanger les 5 ingrédients au batteur avec le crochet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Laisser reposer. Étaler la pâte à 3 mm et détailler des ronds de 3 cm. Cuire à 180°C pendant environ 20 min.

### GANACHE PÉROU

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 300 |
| Belcolade Origins Noir Peru 64 | 300 |

**Mode opératoire :**

Réaliser une ganache.

### CHANTILLY

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 400 |
| Puratos Classic Vanille | 20 |
| Sucre | 50 |

**Mode opératoire :**

Monter ensemble jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

### MONTAGE

- Pocher une rosace de ganache sur le biscuit
- Déposer un décor en Belcolade Origins Noir Peru 64
- Pocher la chantilly
- Déposer une framboise

# PETITE POIRE

Par Sébastien Pierron - Quantité : 120 à 160 petits fours

### PÂTE À CAKE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Pâte d'amande Catania | 1000 |
| Œufs | 1000 |
| Beurre | 450 |
| Noisette Effilées PatisFrance | QS |
| Puratos Carat Nutolade | QS |

**Mode opératoire :**

Ramollir au batteur la pâte d'amande avec les œufs, incorporer le beurre à la fin. Dresser l'appareil à cake dans les moules en forme de goutte d'eau légèrement inclinée. Cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes environ.

### MONTAGE

- Creuser les cakes au milieu, garnir de Nutolade puis coller 2 cakes ensemble.
- Chauffer du Nutolade au micro-ondes pour le ramollir et glacer un des deux cakes qui sera positionné devant.

### FINITION

- Coller une noisette effilée sur le centre du petit four.
- Appliquer de la feuille d'or sur le sommet de la poire.

# DAME DE CŒUR

Par Jonathan Mougel - Quantité : 40 petits fours

### FINANCIER CITRON VERT

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Frianvit PatisFrance | 250 |
| Eau | 125 |
| Beurre | 125 |
| Zeste de citron vert | 1 |

**Mode opératoire :**

Mélanger le Frianvit, l'eau et le beurre fondu. Ajouter les zestes de citron vert et mélanger 3 minutes. Pocher en moule demi-cœur (Flexipan® 4 cm de diamètre) environ 6 g. Cuire avec une feuille sulfurisée et une plaque sur le moule pour garder le cœur bien plat. Cuisson à 185°C environ 15 minutes en four à sole.

### CONFIT DE FRUITS ROUGES

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Starfruit Fruits Rouges PatisFrance | 250 |
| Sucre | 60 |
| Pectine NH PatisFrance | 8 |

**Mode opératoire :**

Cuire les ingrédients 2 minutes.

### MONTAGE

- Assembler deux petits cœurs avec du Carat Nutolade.
- Surgeler 5 minutes.

### FINITION

- Piquer les petits cœurs avec un cure-dent et plonger dans le confit fruits rouges bouillant.
- Après gélification, plonger une deuxième fois dans le confit de fruits rouges et déposer sur un lit de sésame torréfié.
- Retirer le cure-dent en tournant celui-ci.
- Décorer d'un petit bouton en chocolat Belcolade Blanc Sélection 26%.

## Belcolade Arriba 66%

Chocolat noir très fluide recommandé pour l'enrobage conçu à partir de fèves Arriba d'origine Equateur avec 66% de cacao.

### Profil aromatique :

Note fruitée de raisin, cacao torréfié et cacao acide.

### Fluidité : 💧💧💧💧

Une fluidité idéale pour l'enrobage, les tablettes, possibilité également d'aromatiser des mousses, ganaches, intérieurs de bonbons etc.

Contient de la lécithine, de la vanille naturelle, 100% pur beurre de cacao.

### Tempérage :

Fondre à 45-50ºC, refroidir à 27ºC, travailler à 29.6-30.5ºC

***Disponible en sac de 15kg.***
***DLUO de 24 mois***

## Belcolade Noir Origins Peru 64

Chocolat noir d'Origine Pérou avec 64% de cacao

### Profil aromatique :

figue séchée, raisin et cacao acide.

### Fluidité : 💧💧💧

Une fluidité idéale pour vos moulages, pâtisseries et bonbons.

A la vanille naturelle, sans lécithine de soja, 100% pur beurre de cacao.

### Tempérage :

Fondre à 50-55ºC, refroidir à 27-28ºC, travailler à 29-30ºC

***Disponible en sac de 1kg et 15kg.***
***DLUO de 24 mois***

# MATHILDE

Par Jonathan Mougel - Quantité : environ 90 bonbons

### GELÉE PASSION-VANILLE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Starfruit Passion PatisFrance | 400 |
| Starfruit Abricot PatisFrance | 100 |
| Sucre | 40 |
| Pectine jaune | 10 |
| Sucre | 400 |
| Sirop de glucose PatisFrance | 100 |
| Acide tartrique | 10 |
| Vanille Gousse PatisFrance | 1 |

**Mode opératoire :**

Faire bouillir les pulpes, la vanille grattée, le sucre et le glucose. Ajouter le mélange sucre-pectine jaune et cuire à 109ºC ou 78 brix. Ajouter l'acide tartrique et redonner un bouillon puis couler en cadre 30 par 30 cm.

### PRALINÉ NOISETTE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Praliné Noisette PatisFrance | 800 |
| Belcolade Lait Selection 35 | 120 |
| Belcolade Beurre de cacao mini gouttes | 75 |

**Mode opératoire :**

Mélanger le praliné noisette à 40ºC à la couverture et au beurre de cacao fondus. Tempérer la masse à 23ºC et couler sur la gelée passion.

### MONTAGE

Couler la gelée passion vanille en cadre 30x30cm sur 0,9mm sur Silpat®. Couler le praliné et laisser cristalliser 12h à 16ºC

### FINITION

Chablonner des deux côtés et enrober en Belcolade Arriba 66% et poser une feuille de transfert.

# MANON

Par Jonathan Mougel - Quantité : environ 90 bonbons

### GELÉE ABRICOT

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Starfruit Abricot PatisFrance | 400 |
| Sucre | 300 |
| Pectine jaune | 10 |
| Sucre | 60 |
| Sirop de glucose PatisFrance | 80 |
| Acide tartrique | 6 |

**Mode opératoire :**

Faire bouillir la pulpe, le sucre et le glucose. Ajouter le mélange sucre-pectine jaune et cuire à 109ºC ou 78 brix. Ajouter l'acide tartrique et redonner un bouillon et couler en cadre 30 par 30 cm.

### GANACHE PÉROU

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 360 |
| Trimoline | 20 |
| Sirop de glucose PatisFrance | 72 |
| Belcolade Origins Noir Peru 64 | 400 |
| Beurre | 60 |

**Mode opératoire :**

Faire bouillir la crème, la trimoline et le glucose, ajouter le beurre et le fondre. Verser sur le chocolat et mixer. Couler à 29ºC sur la gelée prise.

### MONTAGE

Couler la gelée d'abricot en cadre 30x30 cm sur 0,9mm sur Silpat®. Couler la ganache Pérou et laisser cristalliser 12h à 16ºC.

### FINITION

Chablonner des deux cotés et enrober en Belcolade Arriba 66% et poser une paille en plastique pour créer la vague; après cristallisation retirer celle-ci . Cf astuce décor Page 14.

# FANNY

Par Jonathan Mougel - Quantité : environ 90 bonbons

### GELÉE CITRON VERT ET RHUM BLANC

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Jus de citron vert | 400 |
| Starfruit Poire PatisFrance | 100 |
| Sucre | 40 |
| Pectine jaune | 10 |
| Sucre | 400 |
| Sirop de glucose PatisFrance | 100 |
| Acide tartrique | 10 |
| Rhum PatisFrance | 30 |

**Mode opératoire :**

Faire bouillir les jus, le sucre et le glucose, ajouter le mélange sucre-pectine jaune et cuire à 109ºC ou 78 brix. Ajouter l'acide tartrique et le rhum, redonner un bouillon et couler en cadre 30 par 30 cm.

### GANACHE MENTHE

| Ingrédients | g |
|---|---|
| Patiscrem PatisFrance | 200 |
| Trimoline | 60 |
| Menthe fraîche | 20 |
| Sirop de glucose PatisFrance | 80 |
| Belcolade Origins Noir Ecuador 71 | 400 |
| Belcolade Lait Selection 35 | 100 |
| Sorbitol | 30 |
| Beurre | 35 |

**Mode opératoire :**

Chauffer la crème à 60ºC et infuser la menthe environ 30 minutes. Réctifier la pesée de la crème à 200g et filtrer les feuilles de menthe. Ajouter la trimoline, le sorbitol, le glucose et emmener à ébullition. Ajouter le beurre et mélanger. Verser sur les chocolats et mixer, couler à 29ºC sur la cgelée de citron vert prise.

### MONTAGE

Couler la gelée de citron vert en cadre 30x30cm sur 0,9mm sur Silpat®. Couler la ganache menthe et laisser cristalliser 12h à 16ºC.

### FINITION

Chablonner des deux côtés et enrober en Belcolade Arriba 66% et poser un calque vert anis.

KARL LANURI | GRAPHIC DESIGN - KLANURI@GMAIL.COM

Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Puratos
Partenaire pour l'innovation

PATISFRANCE®
SOURCE DE SÉDUCTION

**Siège Social PatisFrance-Puratos**
Parc d'Affaires Silic • 40/46 rue de Montlhéry • BP 80179 • 94563 RUNGIS Cedex / France
Tél.: 01 45 60 83 83 • Fax: 01 45 60 40 30 • www.puratos.fr • www.belcolade.com